

COOKERHOOD



MANUAL DO PROPRIETÁRIO FOGÃO DE PISO A GÁS

Obrigado por comprar seu fogão interno.

Agradecemos seu negócio e recomendamos que você leia todo este Manual do Usuário antes de operar seu novo aparelho pela primeira vez. Este manual contém instruções sobre como instalar e configurar corretamente seu novo fogão, bem como insights sobre os recursos exclusivos que nosso produto oferece. Guarde este manual para referência futura, pois ele contém respostas para perguntas que você possa ter ao começar a cozinhar.



www.cookerhood.com.br

Rua 90 n°404 Setor Sul Goiânia GO (62) 3030-0795



AVISOS

Estes são os avisos mais importantes resumidos abaixo.

AVISO

AVISO: Se as informações nestas instruções não forem exatamente seguidas, pode resultar um incêndio ou explosão, causando danos materiais, ferimentos ou morte.

- Não armazene, use gasolina ou outros vapores e líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou de quaisquer outros aparelhos.

O QUE FAZER SE VOCÊ SENTIR CHEIRO DE GÁS

- Não acenda nenhum aparelho.
 - Não toque em um interruptor elétrico.
 - Não use nenhum telefone em seu prédio.
 - Ligue imediatamente para seu fornecedor de gás do telefone de um vizinho. Siga as instruções do fornecedor de gás.
 - Se você não conseguir falar com o fornecedor de gás, ligue para o corpo de bombeiros.
- A instalação e o serviço devem ser realizados por um instalador qualificado, agência de serviços ou pelo fornecedor de gás.

AVISO

NUNCA use este aparelho como aquecedor para aquecer ou aquecer o ambiente. Isso pode resultar em envenenamento por monóxido de carbono e superaquecimento do forno.

AVISO

NUNCA cubra nenhuma fenda, furo ou passagem no fundo do forno ou cubra uma prateleira inteira com materiais como papel alumínio. Isso bloqueia o fluxo de ar através do forno e pode causar envenenamento por monóxido de carbono. Revestimentos de papel alumínio também podem reter calor, causando risco de incêndio.

AVISO

NUNCA use este aparelho como aquecedor de ambiente, pois isso pode resultar em envenenamento por monóxido de carbono e superaquecimento do forno.



ANTES DE COMEÇAR:

- Certifique-se de que o anti-tombamento do fogão foi instalado corretamente.
- Encontre o modelo e os números de série na etiqueta CSA no canto inferior direito do painel traseiro. Anote esses números para referência futura.
- Leia este guia, observando especialmente a seção "Segurança e avisos".
- Remova todas as embalagens do(s) forno(s) e da mesa de cocção. Recicle os itens que puder.
- Se algum resíduo de adesivo for deixado nas superfícies, remova-o usando detergente de louça em um pano macio. Não use produtos de limpeza fortes ou abrasivos.
- Certifique-se de seguir as instruções em "Primeiro uso" antes de usar seu fogão para cozinhar.
- Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, ferimentos em pessoas ou danos ao usar o aparelho, siga as importantes instruções de segurança listadas a seguir:

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



Este é um símbolo de alerta de segurança. Ele alertará você sobre possíveis riscos à segurança pessoal ou patrimonial. Obedeça a todas as mensagens de segurança para evitar danos materiais, ferimentos pessoais ou morte.

AVISO

Se as informações neste manual não forem seguidas exatamente, um incêndio ou uma explosão podem ocorrer, causando danos à propriedade, ferimentos pessoais ou até mesmo a morte. Não armazene ou use gasolina, cilindro de propano líquido ou outros vapores e líquidos inflamáveis nas proximidades deste aparelho. Guarde este manual para referências futuras.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

1. Todos os fogões podem tombar e causar ferimentos a
2. Instale o dispositivo antitombamento embalado com o fogão
3. Siga todas as instruções de instalação.

Certifique-se de que o suporte antitombamento esteja instalado:

1. Deslize o fogão para frente.
2. Procure o suporte antitombamento firmemente preso à parede atrás do fogão.
3. Deslize o fogão completamente para trás.

www.cookerhood.com.br

Rua 90 nº404 Setor Sul Goiânia GO (62) 3030-0795



AVISO

Não armazene ou use gasolina, cilindro de propano líquido ou outros vapores e líquidos inflamáveis nas proximidades deste aparelho. A instalação e a manutenção do seu fogão devem ser realizadas por um instalador qualificado, uma agência de serviços aprovada ou o fornecedor de gás.

Os aparelhos a gás podem causar exposição de ao menos quatro dessas substâncias, benzeno, monóxido de carbono, formaldeído e fuligem, causadas principalmente pela combustão incompleta do gás natural. Ao operar seu fogão a gás natural, as chamas dos queimadores devem ser azuis. Além disso, as chamas devem ser estáveis, livres de pontas amarelas, ruído excessivo e elevação. No entanto, essa ponta amarela deve ser restrita apenas aos grãos da chama primária.

Queimadores ajustados corretamente, indicados por uma chama azulada em vez de amarela, minimizarão a combustão incompleta. A exposição a essas substâncias pode ser minimizada ventilando com uma janela aberta ou usando um ventilador ou coifa.

AVISO

INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO ELÉTRICO

Este aparelho de cozinha interno é equipado com um plugue de três pinos (aterramento) para sua proteção contra risco de choque e deve ser conectado diretamente a uma tomada de três pinos devidamente aterrada. **NÃO** corte ou remova o pino de aterramento deste plugue.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

Para garantir uma operação adequada e segura, leia todas as instruções antes de usar o produto.

Instale ou localize o produto somente de acordo com as Instruções de Instalação fornecidas.

AVISO

- Todos os serviços de manutenção devem ser realizados por um técnico qualificado.
- Não tente ajustar, consertar, fazer manutenção ou substituir nenhuma parte do seu aparelho, a menos que seja especificamente recomendado neste guia.
- Não use o fogão para aquecer o ambiente.
- Não deixe crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o fogão está em uso. Nunca permita que elas se sentem ou fiquem de pé em nenhuma parte do fogão.



- Não deixe crianças brincarem com o fogão.
- Peça ao técnico para mostrar a localização da válvula de corte de gás e como desligá-la em uma situação de emergência.
- Sempre desconecte a energia do aparelho antes de qualquer tipo de manutenção.
- Não use produtos de limpeza ou detergentes abrasivos ou cáusticos neste aparelho. Eles podem causar danos permanentes à superfície.
- Ao cozinhar, ajuste os controles do queimador de forma que a chama aqueça apenas a parte inferior do utensílio e não se sobreponha nas laterais do utensílio.
- Utensílios (panelas e frigideiras) que conduzem calor lentamente, ou seja, panelas de vidro, devem ser usados em conjunto com chamas do queimador em uma configuração baixa ou média.
- Desligue todos os controles e espere as peças do aparelho esfriarem antes de tocá-las. Não toque nas grades do queimador ou áreas ao redor até esfriarem.
- Não use água em incêndios de gordura.
- Limpe o aparelho com cuidado.
- Sempre vire as alças das panelas para a lateral ou para trás do fogão. Não vire as alças para a área onde elas podem ser facilmente queimadas. As alças não devem se estender sobre os queimadores adjacentes.
- Use o fogão apenas para tarefas de cozimento, conforme descrito neste manual. Ao usar o fogão, não toque nas grades, tampas do queimador, bases do queimador ou quaisquer outras peças próximas à chama. Esses componentes podem estar quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Use pegadores de panela secos. Pegadores de panela úmidos ou molhados em superfícies quentes podem causar queimaduras por vapor.
- Remova os pegadores de panela de áreas de superfície quentes.
- Não use toalhas ou outros panos volumosos.
- Não aqueça recipientes de alimentos fechados. O acúmulo de pressão pode fazer com que o recipiente exploda e cause ferimentos.
- Durante e após o uso, não toque nas superfícies internas do forno até que ele esfrie.

AVISO

- Uma criança ou adulto pode tombar o fogão e morrer.
- Instale o dispositivo antitombamento na estrutura e/ou no fogão.
- Verifique se o dispositivo antitombamento foi instalado e engatado corretamente.
- Engate o fogão no dispositivo antitombamento.
- Certifique-se de que o dispositivo antitombamento seja engatado novamente quando o fogão for movido.



- Reengate o dispositivo antitombamento se o fogão for movido. Não opere o fogão sem o dispositivo antitombamento no lugar e engatado.
- Consulte as instruções de instalação para obter detalhes.
- Não fazer isso pode resultar em morte ou queimaduras graves em crianças ou adultos.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Mantenha a área do aparelho limpa e livre de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores inflamáveis.

REQUISITOS DE FORNECIMENTO DE GÁS

A instalação deste intervalo deve estar em conformidade com os códigos locais ou, na ausência de códigos locais, com o Código Nacional de Gás Combustível, ANSI Z223.1/NFPA 54. A pressão máxima de fornecimento de gás de acordo com a classificação de pressão de entrada do regulador de pressão do aparelho a gás fornecido.

Leitura LP NG (Gás Natural)	LP	NG (Gás natural)
Pressão máxima do gás	13in.w.c(3.23Kpa)	10in.w.c(2.49Kpa)
Configuração do regulador do aparelho para pressão de saída	10in.w.c(2.49Kpa)	5in.w.c(1.24Kpa)

Não obstrua o fluxo de ar de combustão para dentro do fogão e o ar de ventilação para longe do fogão.

Ventilação: é recomendado que a unidade seja operada com uma coifa de exaustão ventilada de tamanho e capacidade suficientes.

Antes de instalar o fogão, você deve localizar e prender o suporte antitombamento incluso na parede do seu fogão.

ATENÇÃO

O uso de armários para armazenamento acima do aparelho pode resultar em um risco potencial de incêndio. Itens combustíveis podem incendiar; itens metálicos podem esquentar e causar queimaduras. Se um armário de armazenamento for fornecido, o risco pode ser reduzido instalando um exaustor que se projete horizontalmente no mínimo 5" (12,7 cm) além da parte inferior dos armários.

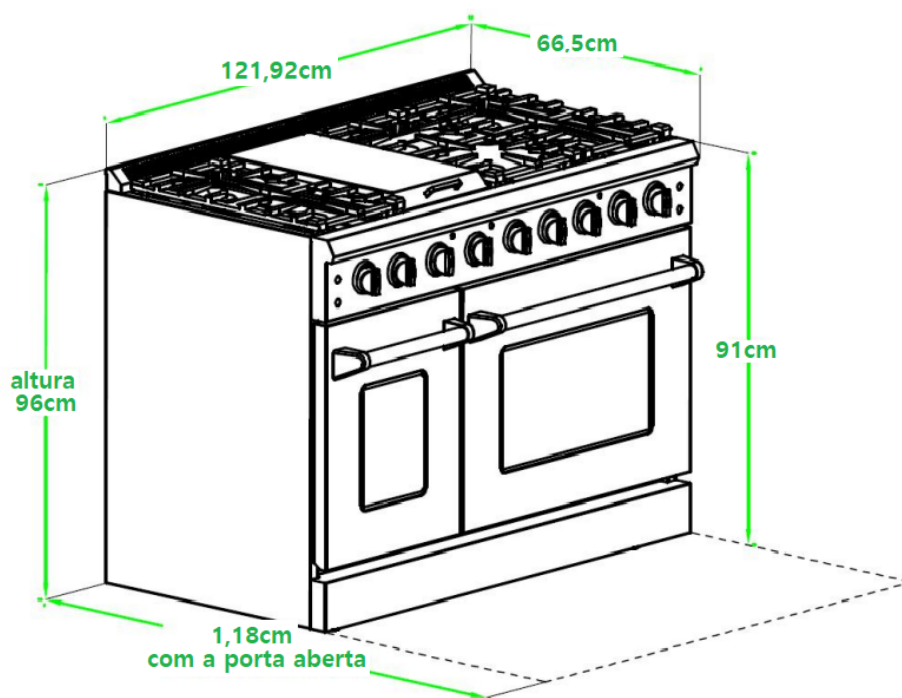
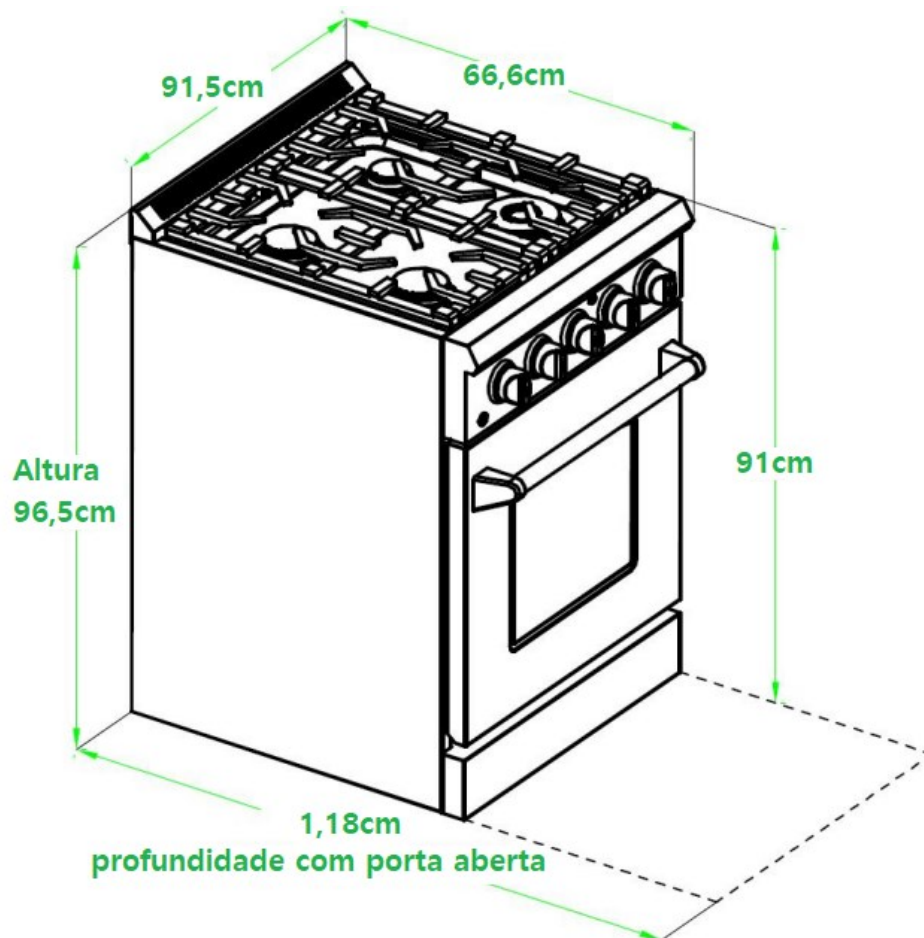
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DIMENSÕES E DISTÂNCIAS LIVRES

O fogão pode ser instalado nivelado com a parede traseira. Você pode instalar um material não combustível na parede traseira acima do fogão e acima do exaustor.



Não é necessário instalar materiais não combustíveis atrás do fogão, abaixo da altura do balcão. A distância mínima da lateral do fogão acima do balcão até as paredes laterais combustíveis deve ser de pelo menos 25cm.

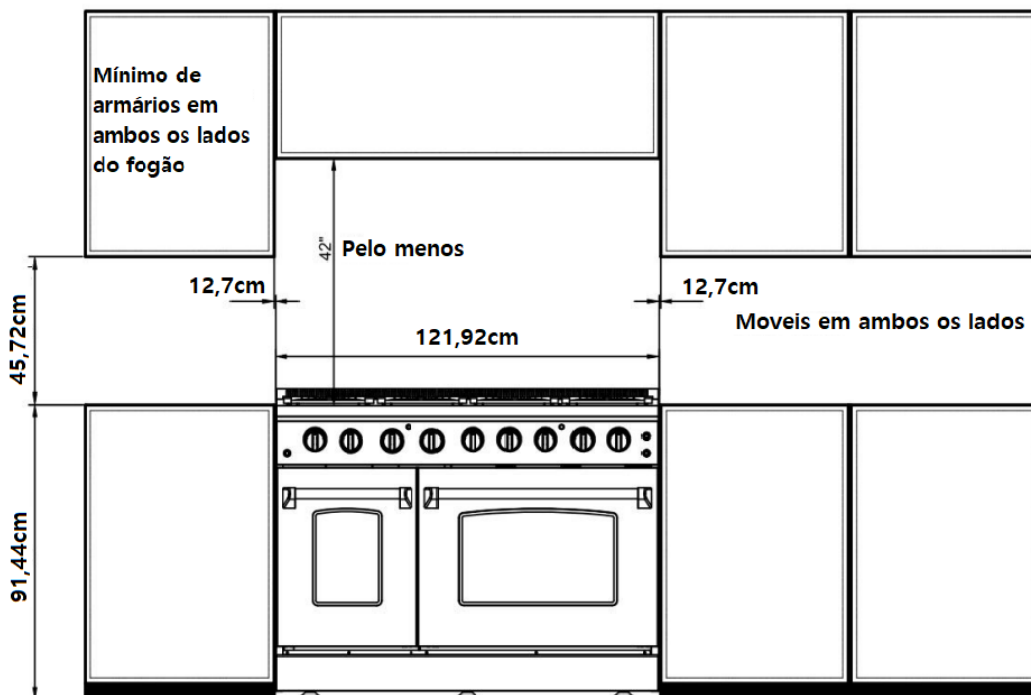


INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

[illegible]

Unidade
 para
 s acima de
 as

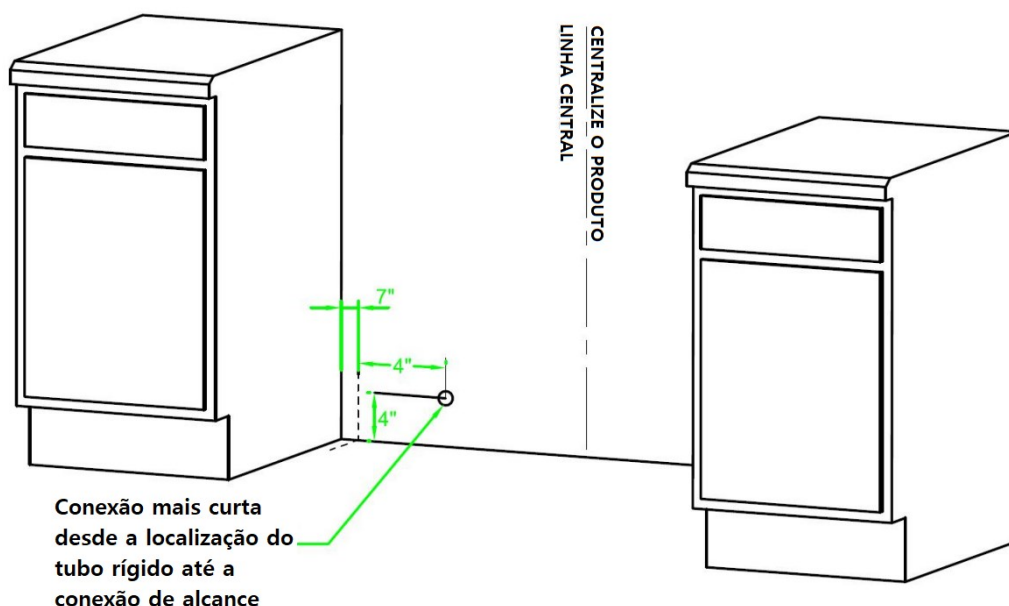
33,02cm
 35cm



REQUISITOS DE FORNECIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA

Seu alcance deve ser aterrado eletricamente de acordo com os códigos locais ou, na ausência de códigos locais, de acordo com o Código Elétrico Nacional (ANSI/NFPA70, última edição).

A fonte de alimentação deve ter a polaridade correta. A polaridade invertida resultará em faíscas contínuas dos eletrodos, mesmo após a ignição da chama. Se houver alguma dúvida se a fonte de alimentação tem a polaridade correta ou está aterrada, solicite a verificação por um eletricista qualificado. Use 120 V, 60 Hz e um circuito derivado devidamente aterrado, protegido por um circuito de 15 ou 20 A, disjuntor ou fusível de retardo.



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Aterramento

1. O cabo de alimentação está equipado com um plugue de três pinos (aterramento) que se encaixa em uma tomada de parede com aterramento padrão de três pinos para minimizar a possibilidade de risco de choque elétrico proveniente do fogão.
2. Todos os aparelhos conectados por cabo devem incluir instruções relativas à localização da tomada de parede e um aviso ao usuário para desconectar a alimentação elétrica antes de fazer manutenção no aparelho.
3. Quando for encontrado um receptáculo de parede padrão de dois pinos, é responsabilidade e obrigação do cliente substituí-lo por um receptáculo de parede de três pinos devidamente aterrado. Não corte ou remova o pino de aterramento do cabo de alimentação.



CONECTE O ALCANCE AO FORNECIMENTO DE GÁS

1. Instale uma válvula manual de corte da linha de gás na linha de gás em um local de fácil acesso, fora da faixa, na tubulação de gás externa ao aparelho, com a finalidade de ligar ou desligar o aparelho.

2. Instale o adaptador de união de alargamento macho $\frac{1}{2}$ " no cotovelo de rosca interna $\frac{1}{2}$ " NPT na entrada do regulador. Nos modelos equipados com queimadores duplos padrão, instale a extremidade da rosca do tubo macho do adaptador de união de alargamento de $\frac{1}{2}$ " na rosca interna $\frac{1}{2}$ " NPT em entrada do regulador de pressão. Use uma chave na conexão do regulador para evitar danos.

3. Instale o adaptador de união alargada macho $\frac{1}{2}$ " ou $\frac{1}{4}$ " na rosca interna NPT do desligamento manual

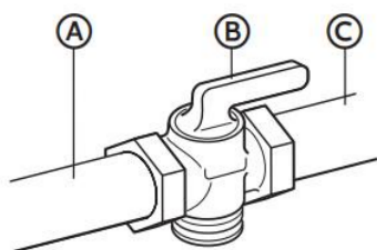
válvula, tomando cuidado para proteger a válvula de corte para evitar que ela gire.

4. A pressão de fornecimento de gás para verificar a configuração do regulador é de 6 pol. (Gás natural) e 11 pol. (Gás LP), conecte o conector flexível da linha de gás ao regulador no intervalo. Intervalo de posição para permitir

conexão na válvula de corte.

5. Quando todas as conexões tiverem sido feitas, verifique se todos os controles de faixa estão na "posição desligada" e ligue a válvula principal de fornecimento de gás.

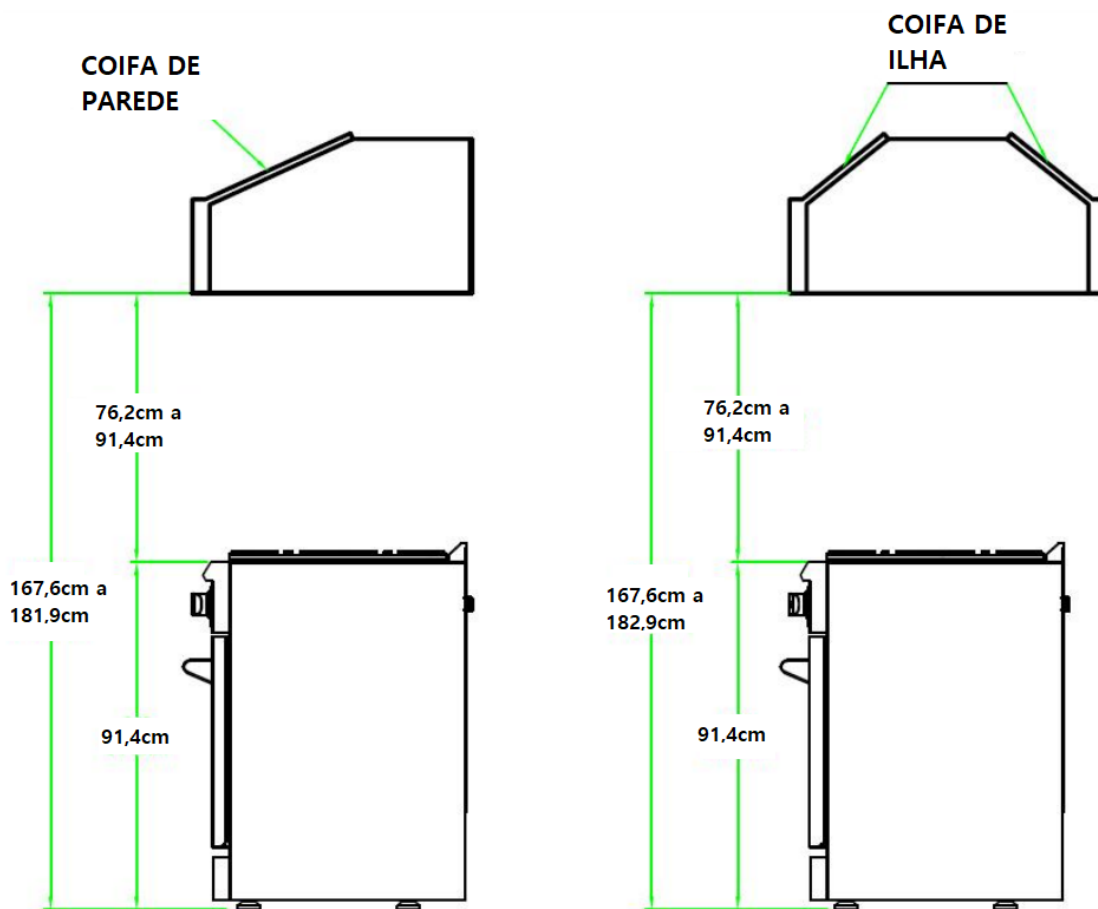
6. O teste de vazamento do aparelho deve ser realizado de acordo com as instruções do fabricante. Use um pouco de água com sabão (50% de água e 50% de sabão) ou um detector de vazamento em todas as juntas e conexões para verificar se há vazamentos no sistema. vazamentos de gás. O aparelho deve ser isolado do sistema de tubulação de fornecimento de gás fechando sua válvula de corte manual individual durante qualquer teste de pressão do sistema de tubulação de fornecimento de gás com pressão de teste igual ou inferior a 1/2 psi (3,5 kPa).



- Ⓐ Linha de fornecimento de gás
- Ⓑ Posição da válvula de corte "Aberta"
- Ⓒ Linha de gás flexível/rígida para alcance



INSTALAÇÃO DE COIFA



A parte inferior do exaustor deve ter no mínimo 76,2 cm e no máximo 91,4 cm acima do balcão. Isso resultaria em 167,6 cm a 182,9 cm acima do piso. Essas dimensões proporcionam uma operação segura e eficiente do exaustor.

APÓS A INSTALAÇÃO:

- Verifique a ignição dos queimadores do fogão.
- Verifique a ignição do queimador do forno.
- Verifique visualmente a re-ignição do queimador tubular (queimador do forno) para ter certeza de que ambas as fileiras de portas do queimador estejam acendendo a cada vez.
- Verifique se há vazamentos de gás em todas as conexões de gás (usando um detector de gás, nunca uma chama).
- Verifique a função de cozimento do forno e cozimento por convecção.



TESTE DE VAZAMENTO

AVISO: Antes de usar este fogão, certifique-se de ter lido, entendido e seguido todas as informações fornecidas em Perigos e Avisos. O não cumprimento dessas instruções pode causar morte, ferimentos graves ou danos materiais.

AVISO Nunca use seu fogão sem testar todas as conexões de gás para verificar vazamentos.

PERIGO Para evitar riscos de incêndio ou explosão:

- ♦ NÃO fume ou permita fontes de ignição na área enquanto estiver realizando um teste de vazamento.
- ♦ Nunca realize um teste de vazamento com um fósforo ou chama aberta.
- ♦ Nunca realize um teste de vazamento enquanto o fogão estiver em uso ou enquanto o fogão ainda estiver quente.

QUANDO REALIZAR UM TESTE DE VAZAMENTO:

Primeiro uso

- Toda vez que for trocado ou se algum dos componentes de gás for desconectado ou substituído.
- Sempre que seu fogão for movido.
- Pelo menos uma vez por ano ou se seu fogão não tiver sido usado por mais de 60 dias.



CUIDADO

Odores fortes, resfriados, congestão nasal, etc. Podem impedir a detecção de propano pelo cheiro. Tenha cuidado e bom senso ao testar vazamentos.



Observação: o teste de vazamento deve ser realizado em uma área com iluminação adequada para verificar se bolhas estão se desenvolvendo e não em uma área com vento ou barulho para que vazamentos maiores possam ser detectados pelo cheiro ou som.

1. Crie uma mistura de 50% de água e 50% de sabão líquido para lavar louça.
2. Certifique-se de que todos os botões de controle estejam na posição "OFF".
3. Ligue o gás totalmente aberto. Se ouvir um som de pressa ou sentir cheiro de gás, desligue o gás. Aperte todas as conexões com vazamento.
4. Aperte todas as conexões com vazamento. Se for detectado vazamento na porca de conexão e o aperto não parar o vazamento, inspecione novamente o bico do tubo de fornecimento de gás.
5. Repita o teste de água com sabão até que nenhum vazamento seja detectado.
6. Desligue a válvula de fornecimento de gás até que esteja pronto para usar seu fogão.



6. Lave os resíduos de sabão com água fria e seque com uma toalha.

CUIDADO: O teste de vazamento de gás GLP é semelhante ao teste de vazamento de gás natural, a diferença é que você precisa aplicar a mistura de água com sabão aos componentes de conexão do cilindro de gás.

OPERAÇÃO DO COOKTOP

Queimador de superfície Ignição



Certifique-se de que o botão esteja na posição desligado e pressione para liberar o gás.



Gire a posição para ignição e potência da chama



Ajuste para a altura apropriada da chama.

Para acender os queimadores de superfície, empurre e gire o botão de controle apropriado no sentido anti-horário para a posição "HI". Você ouvirá um ruído de clique e o som da faísca elétrica acendendo o queimador.

Assim que a ignição do queimador for alcançada, gire o botão de controle do queimador para ajustar a configuração de calor desejada.

NOTA: Quando um queimador é girado para a posição "HI", todos os ignitores do queimador irão faiscar. Não tente desmontar ou limpar ao redor de nenhum queimador enquanto outro queimador estiver ligado. Não toque em nenhuma tampa do queimador, base do queimador ou ignitor enquanto os ignitores estiverem faiscando.



CONFIGURAÇÕES DE CALOR:

Hi	acende os queimadores.
Simmer	Derreter pequenas quantidades, cozinhar arroz no vapor, aquecer alimentos, derreter chocolate ou manteiga
Low	Derretendo grandes quantidades.
Low-Medium	Fritura em baixa temperatura, cozimento lento de grandes quantidades, aquecimento de leite, molhos cremosos e caldos.
Medium	Refogar e dourar, refogar, fritar em panela, manter fervura lenta em grandes quantidades.
Medium-Hi	Fritura em alta temperatura, fervura em panela, manutenção de fervura lenta em grandes quantidades.
Hi	Ferver líquido rapidamente, fritar.

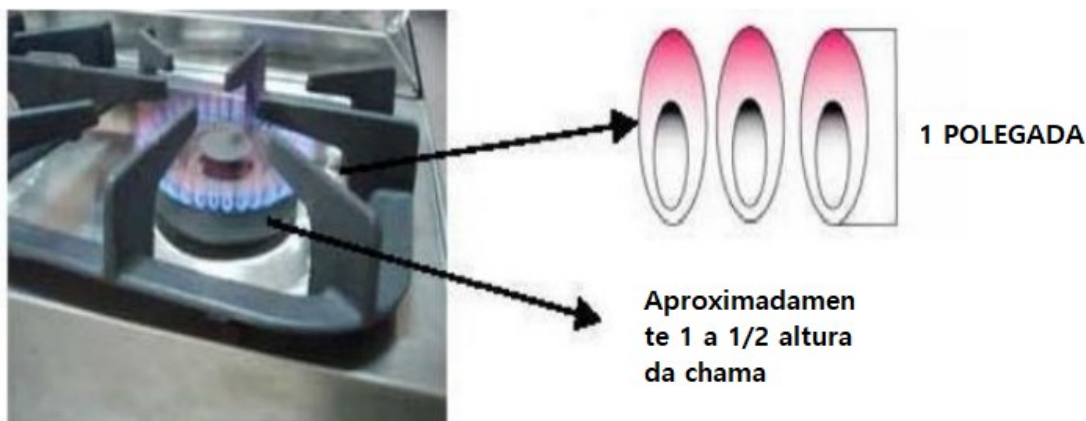
OPERAÇÃO DO FOGÃO

Cozinhe e ferva

1. Uma chama menor dará os melhores resultados de cozimento lento. Chamas pequenas oferecem desempenho de cozimento preciso para alimentos delicados, mantendo os alimentos aquecidos, derretendo chocolate ou manteiga e para cozinhar que precisa cozinhar em fogo baixo por um longo tempo.
2. As configurações de chama mais altas (maiores) fornecem o calor máximo disponível em seu fogão. Esta configuração deve ser usada para cargas pesadas de cozimento, como ferver água ou cozinhar macarrão.

Tamanho da chama

- Ao selecionar o tamanho da chama, observe a chama ao girar o botão
- Qualquer chama maior que o fundo da panela é desperdiçada
- A chama deve ser estável e de cor azul. Material estranho na linha de gás pode causar uma fumaça de alcance durante a operação inicial.



FALHA DE ENERGIA

- Se o gás não acender em quatro segundos, desligue a válvula e aguarde pelo menos cinco minutos para que o gás se dissipe. Repita o procedimento de acendimento.
- Se a energia falhar, os queimadores de superfície podem ser acesos manualmente. Segure um fósforo aceso próximo a um queimador e gire o botão no sentido anti-horário para “HI”. Depois que o queimador acender, gire o botão para a configuração.
- Se a energia falhar, ele não poderá ser colocado em operação com segurança e o usuário não deve tentar operá-lo durante uma falha de energia.

MESA DE COCÇÃO

- Para evitar que descolore ou manche, limpe-a após cada uso e limpe respingos ácidos ou açucarados assim que esfriar.
- Os queimadores selados do seu fogão não são presos a mesa e são projetados para serem removidos. Limpe ou os respingos vazarão por baixo dos queimadores. Os queimadores devem ser limpos após cada uso.

OPERAÇÃO DO FOGÃO

Ventilação do forno

Não bloqueie os dutos na parte traseira do fogão ao cozinhar no forno. É importante que o fluxo de ar quente do forno e ar fresco para o queimador do forno nunca seja interrompido. Evite tocar na abertura de ventilação ou superfícies próximas durante a operação do forno ou grelha, elas podem ficar quentes.

AVISO

Grades do queimador

- As grades devem ser posicionadas corretamente antes do cozimento. A instalação inadequada das grades pode resultar em arranhões no fogão e/ou má combustão.
- Não opere os queimadores sem uma panela ou utensílios nas grades.
- Nunca use este aparelho em portas ou gavetas, como degraus. Apoiar-se ou sentar-se nas portas ou gavetas, isso pode resultar em perigos e ferimentos
- O tamanho da chama do queimador superior deve ser ajustado para que não ultrapasse a borda do utensílio de cozinha. Esta instrução é baseada em considerações de segurança.





OPERAÇÃO DO FORNO

AVISO

Nunca cubra nenhuma fenda, furo ou passagem no fundo do forno ou cubra uma prateleira inteira com materiais como papel alumínio. Isso bloqueia o fluxo de ar através do forno e pode causar envenenamento por monóxido de carbono. O revestimento de papel alumínio também pode reter o calor, causando risco de incêndio

FUNÇÃO DO FORNO

O cozimento por fluxo de ar natural ocorre quando o calor é transferido para o forno a partir dos queimadores de cozimento na parte inferior da cavidade do forno. O calor é então circulado pelo fluxo de ar natural. Esta é uma configuração de cozimento tradicional.

GRELHA INFRASVERMELHA

O queimador de grelha está localizado na parte superior do forno. Este queimador aquece a tela de metal até que brilhe. A tela brilhante produz o calor infravermelho, selando a parte externa dos alimentos grelhados e selando os sucos.

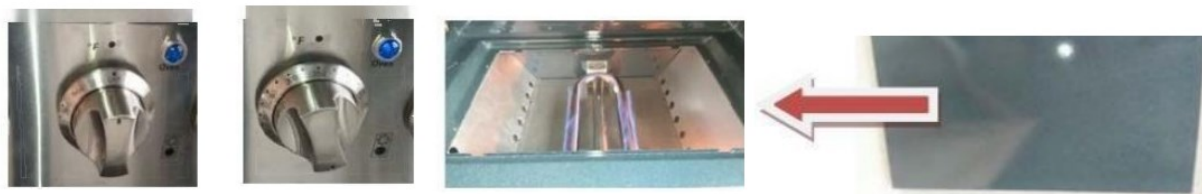


COZIMENTO POR CONVECÇÃO

O calor é transferido dos queimadores de cozimento na parte inferior da cavidade do forno para a própria cavidade do forno. O ventilador de convecção na parte traseira do forno então o circula. Este processo de convecção fornece uma distribuição de calor mais uniforme por toda a cavidade do forno. O uso de várias prateleiras é possível para o maior trabalho de cozimento. O cozimento por convecção é mais rápido, pode ser realizado em temperaturas mais baixas e fornece temperaturas mais uniformes do



que o cozimento regular. Se estiver sem a tampa do fundo do forno, substitua a tampa do fundo do forno antes de usar o forno.



Nunca cubra nenhuma fenda, furo ou passagem no fundo do forno ou cubra uma prateleira inteira com materiais como papel alumínio. Isso bloqueia o fluxo de ar através do forno e pode causar envenenamento por monóxido de carbono. O revestimento de papel alumínio também pode reter o calor, causando risco de incêndio.

ASSADO POR CONVECÇÃO

O ventilador de convecção circula o ar aquecido uniformemente sobre e ao redor do alimento. Usando a tampa e a assadeira fornecidas, o ar aquecido será circulado ao redor do alimento que está sendo assado. O ar aquecido sela os sucos rapidamente para um produto úmido e macio, ao mesmo tempo em que cria um rico exterior marrom-dourado.

Ao assar por convecção, é importante que você use a assadeira para obter os melhores resultados de assado por convecção. A assadeira é usada para capturar respingos de gordura e tem uma tampa para evitar respingos de gordura.

DESCONGELAMENTO POR CONVECÇÃO

Com o controle de temperatura desligado, um ventilador motorizado na parte traseira do forno circula o ar. O ventilador acelera o descongelamento natural dos alimentos sem calor. Para evitar doenças e desperdício de alimentos, não permita que os alimentos descongelados permaneçam no forno por mais de duas horas sem serem cozidos.

DESIDRATAÇÃO POR CONVECÇÃO

Com o controle de temperatura em 175°F, o ar quente é irradiado dos queimadores de cozimento na parte inferior da cavidade do forno e é circulado por um ventilador motorizado na parte traseira do forno. Ao longo de um período de tempo, a água é removida do alimento por evaporação. A remoção da água inibe o crescimento de micro-organismos e retarda a atividade de enzimas.

OPERAÇÃO DA GRELHA

Observação: a porta deve estar fechada durante a operação da grelha

A grelha é um método de cozimento de cortes macios de carne diretamente sob a grelha infravermelha no forno. A grelha no forno é realizada com a porta do forno fechada. É normal e necessário que haja um pouco de fumaça para dar à comida um sabor grelhado.

PRÉ-AQUECIMENTO



O pré-aquecimento é sugerido ao selar bifes malpassados (remova a assadeira antes de pré-aquecer com a grelha infravermelha. Os alimentos grudam em metal duro). Para pré-aquecer, gire o botão seletor "Oven" para a posição "Broil". Aguarde até que o queimador fique quente, aproximadamente 2 minutos. O pré-aquecimento não é necessário ao grelhar carne bem passada.

PARA GRELHAR

Grelhe um lado até que a comida esteja dourada; vire e cozinhe do outro lado. Tempere e sirva. Sempre puxe a grade para a posição "stop" antes de virar ou remover a comida.

AJUSTANDO O GRELHAR

O botão seletor "Forno" controla o recurso Grelhar. Ao grelhar, o calor irradia para baixo do forno para uma cobertura uniforme. A temperatura do recurso Grelhar é de 500F (260°C). A assadeira e o acessório usados juntos permitem que a gordura que pinga escorra e seja mantida longe do calor alto do forno. NÃO use a assadeira sem o acessório. NÃO cubra o acessório da assadeira com papel alumínio. A gordura exposta pode pegar fogo.

PARA AJUSTAR O FORNO PARA GRELHAR:

1. Coloque o acessório da assadeira na assadeira. Em seguida, coloque o alimento no acessório da assadeira.
2. Organize a grade interna do forno e coloque a assadeira na grade. Certifique-se de centralizar a assadeira e posicionar diretamente sob o queimador de grelha. Se pré-aquecer o queimador de grelha primeiro, posicione a assadeira depois que o queimador de grelha for pré-aquecido.
3. Gire o botão seletor para grelhar.

A luz indicadora do forno permanecerá acesa até que o botão seletor seja girado para a posição desligado ou o controle de temperatura desligue.

OPERAÇÃO DA GRELHA

Antes de usar a grelha

1. Limpe bem a grelha com água morna e sabão para remover poeira ou qualquer revestimento protetor.
2. Enxágue com água limpa e seque com um pano macio, limpo e sem fiapos.
3. Uma tampa de aço inoxidável que é dimensionada para caber na superfície quando a grelha não estiver sendo usada é fornecida. Observe que a tampa deve ser removida antes de ligar a grelha.
4. Certifique-se de que a bandeja de gordura esteja sob a borda frontal da grelha. Posicione a bandeja sob a saliência da grelha para coletar gordura ou resíduos de alimentos.



USO DA GRELHA

1. Pressione e gire o botão de controle no sentido anti-horário para a temperatura de cozimento preferida.
2. Pré-aqueça a grelha por 10-12 minutos.
3. Quando a grelha estiver pré-aquecida na temperatura desejada, a luz indicadora acenderá.
4. Manteiga ou óleo de cozinha podem ser adicionados para mais sabor e, em seguida, coloque a comida no prato para cozinhar.

CUIDADO:



A superfície da chapa fica quente após o uso. Aguarde tempo suficiente para que a chapa esfrie antes de limpar.

Ao usar o aparelho ou pela primeira vez, os queimadores do forno e da grelha devem ser ligados para queimar os óleos de fabricação. Ligue o forno a 450F [230 °C] por 20 a 30 minutos e, em seguida, gire o botão de controle do forno para "Grelhar" pelo mesmo período de tempo. É recomendável ligar o ventilador acima do intervalo neste momento.

AVISO



Quando um aparelho equipado com uma tampa da seção de cozimento da superfície superior, não destinada a ser fechada durante a operação do aparelho, for capaz de operar com a tampa no lugar, a instrução deverá incluir a seguinte declaração: "A tampa superior deve estar aberta quando o queimador principal estiver em operação".

CONVERSÃO DE GÁS LP/PROPANO

Este aparelho pode ser usado com gás propano GLP e gás natural GN. Ele é enviado da fábrica ajustado para uso com gás GLP: Os orifícios de conversão estão localizados na embalagem. Siga as instruções embaladas com os orifícios para conversão de gás

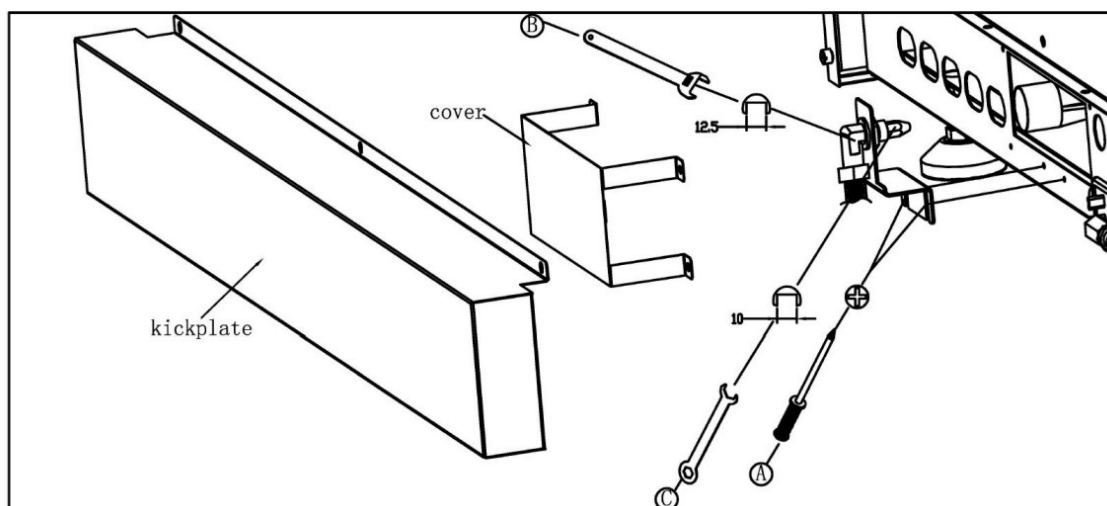
A conversão deve ser realizada por um técnico de serviço qualificado de acordo com as instruções do kit e todos os códigos e requisitos locais. O não cumprimento das instruções pode resultar em ferimentos graves ou danos materiais. A agência qualificada que executa este trabalho assume a responsabilidade pela conversão.



IMPORTANTE: Antes de começar a trocar os orifícios, desconecte toda a energia elétrica, desligue o fornecimento de gás para o fogão fechando a válvula de desligamento manual e certifique-se de que o equipamento não esteja quente. Se necessário, use luvas de proteção relevantes para evitar arranhões durante a operação

Troque o orifício do queimador no forno:

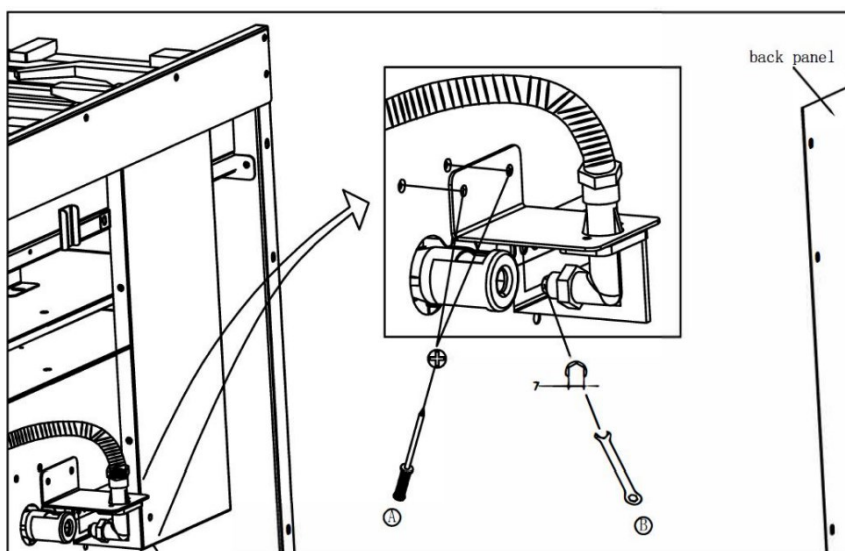
1. Remova a placa de apoio com uma chave de fenda.
2. Remova a tampa com uma chave de fenda.
3. Remova os 2 parafusos do suporte do orifício e puxe-o para fora. (veja o diagrama A)
4. Use uma chave de porca de 12,5 mm para parar o suporte do orifício (veja o diagrama B) e remova o orifício com uma chave de porca de 10 mm. (veja o diagrama C)
5. Instale o orifício adequado de acordo com o formulário acima para concluir a troca do orifício.
6. Reinstale o suporte do orifício, a tampa e a placa de apoio.



Troque o orifício do queimador U no forno:

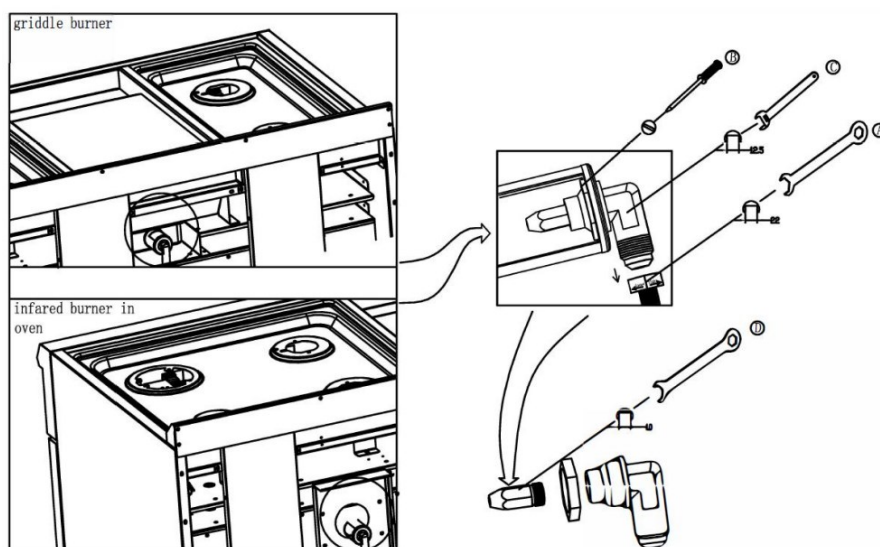
1. Remova o painel traseiro com uma chave de fenda.
2. Remova os 2 parafusos do suporte do orifício e puxe-o para fora. (veja o diagrama A)
3. Remova o orifício com uma chave de porca de 7 mm. (veja o diagrama C)
4. Instale o orifício adequado de acordo com o formulário acima para concluir a troca do orifício.
5. Reinstale o suporte do orifício e o painel traseiro.





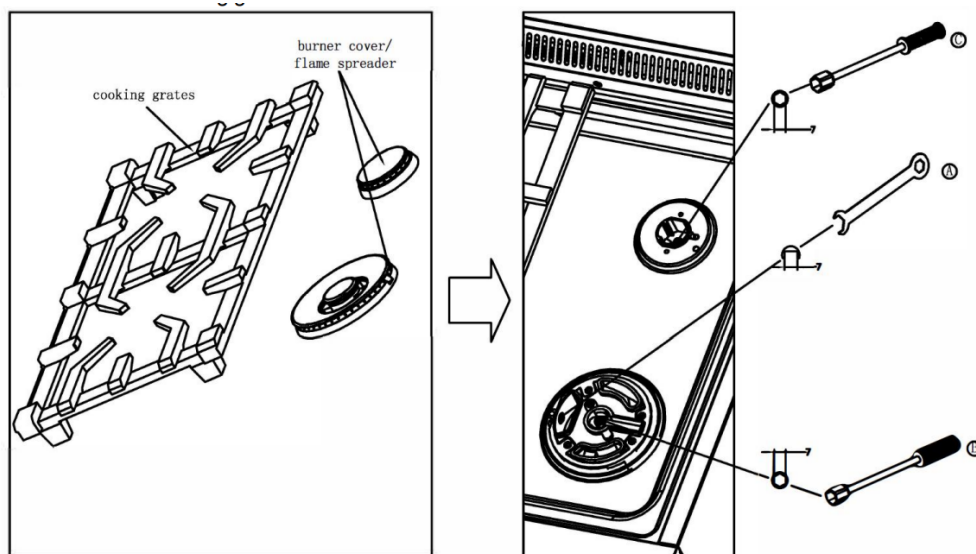
TROQUE O ORIFÍCIO DO QUEIMADOR INFRAVERMELHO NO FORNO OU NO QUEIMADOR DA CHAPA INFRAVERMELHA:

1. Remova o painel traseiro com uma chave de fenda.
2. Remova o tubo corrugado com uma chave de porca de 22 mm (veja o diagrama A).
3. Use uma chave de fenda tipo fenda para parar a porca (veja o diagrama B) e remova o suporte do orifício com uma chave de porca de 12,5 mm (veja o diagrama C).
4. Remova o orifício com uma chave de porca de 10 mm (veja o diagrama D)
5. Instale o orifício adequado de acordo com o formulário acima para concluir a troca do orifício.
6. Reinstale o suporte do orifício e o painel traseiro.



TROCANDO O GICLE DO QUEIMADOR:

1. Remova as grelhas de cozimento, a tampa do queimador e o espalhador de chamas.
2. Para o queimador de coroa dupla:
 - Remova o orifício com uma chave de porca de 7 mm e uma chave de soquete de 7 mm. (veja o diagrama A, B)
 - Instale o orifício adequado de acordo com o formulário acima para concluir a troca do orifício.
 - Recoloque a tampa do queimador e o espalhador de chamas.
3. Para todos os outros queimadores:
 - Remova o orifício com uma chave de soquete de 7 mm. (veja o diagrama C)
 - Instale o orifício adequado de acordo com o formulário acima para concluir a troca do orifício.
 - Recoloque a tampa do queimador e o espalhador de chamas.
3. Recoloque as grelhas de cozimento



CUIDADOS E LIMPEZA

- Para evitar choques elétricos ou queimaduras, desligue os controles e certifique-se de que esteja frio antes de limpar.
- Antes de limpar, certifique-se de que todos os queimadores estejam desligados e que todos os componentes estejam frios o suficiente para serem tocados com segurança.
- Não use agentes de limpeza fortes ou abrasivos, ceras, polidores ou limpadores comerciais para cooktops para limpar o fogão.
- Use apenas uma esponja, pano macio, escova de fibra ou plástico e almofada de náilon para limpeza.
- Sempre seque os componentes completamente antes de usar o fogão.



PAINEL DE CONTROLE, MAÇANETA DA PORTA, CAIXA DE CONTROLE

- Limpe o painel de controle, a maçaneta da porta e a caixa de controle com uma solução de detergente neutro e água morna.
- Não use limpadores ou esfregões abrasivos; eles podem danificar permanentemente o acabamento.
- Seque os componentes com um pano macio e sem fiapos.

VIDRO DO FORNO

- Limpe todas as superfícies de vidro com uma solução de detergente suave e água quente. Use um limpador de vidro suave para remover impressões digitais ou manchas.
- Seque completamente com um pano macio e sem fiapos

SUPERFÍCIES DE PORCELANA

- Limpe o interior do forno e os revestimentos internos da porta com uma solução de detergentes suaves e água quente. Enxágue e seque com um pano macio e sem fiapos. Não use abrasivos ou limpadores de forno comerciais.

SUPERFÍCIES DE AÇO INOXIDÁVEL

- Não use nenhum produto de limpeza com alvejante à base de cloro.
- Não use uma esponja de aço; ela arranhará a superfície.
- Use um pano quente e úmido com um detergente suave. Use um pano limpo, quente e úmido para remover o sabão. Seque com um pano seco e limpo.

AVISO

Instruções de aterramento elétrico:

Este aparelho de cozinha a gás interno é equipado com um plugue de três pinos (aterramento) para sua proteção contra risco de choque e deve ser conectado diretamente a uma tomada de três pinos devidamente aterrada. NÃO corte ou remova o pino de aterramento do plugue.

CUIDADO: Etiquete todos os fios antes de desconectar ao fazer a manutenção dos controles. Erros de fiação podem causar operação inadequada e perigosa. Verifique a operação correta após a manutenção.

CUIDADOS E LIMPEZA

Acabamentos de metal



- Lave com água e sabão, limpador de vidros ou spray líquido suave. Acabamentos de plástico
- Quando o acabamento do painel de controle e as tampas das extremidades estiverem frios, limpe com água e sabão, enxágue e seque.
- Use um limpador de vidros e um pano macio

Grades do forno

- Limpe as grades do forno com uma solução de detergente e água quente. Para limpar sujeira pesada, use uma esponja abrasiva, como palha de aço, com bastante água.

Estrutura do forno

- Limpe com água quente, palha de aço com sabão ou produtos de limpeza. Enxágue bem com água limpa e seque.

Junta do forno

- Não limpe a junta. O material de fibra de vidro da junta da porta do forno não suporta abrasão.
- É necessário que a junta permaneça intacta.

Substituição da luz do forno

- Desligue a energia na fonte de alimentação principal.
- Remova a tampa da lente do compartimento puxando-a para fora.
- Para evitar choque elétrico ou ferimentos pessoais, certifique-se de que o forno e a lâmpada estejam frios e que a energia do forno tenha sido desligada antes de substituir a lâmpada. Certifique-se de que a tampa da lente esteja no lugar ao usar o forno.

Porta externa do forno

- Use sabão e água para limpar completamente a parte superior, as laterais e a frente da porta do forno. Enxágue bem. Você também pode usar um limpador de vidros para limpar o vidro da porta externa.
- Não use limpadores de forno, pó de limpeza ou abrasivos fortes na parte externa da porta interna do forno
- Não deixe que o excesso de água escorra para os furos ou fendas da porta. Qualquer sabão deixado no revestimento causa manchas adicionais quando o forno é aquecido.
- Antes de chamar o serviço, analise o problema potencial, as possíveis causas e soluções mostradas na tabela abaixo.



SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Nada funciona	O forno não está conectado à energia elétrica. A fonte de alimentação não está energizada.	Tenha o forno conectado a uma fonte de alimentação elétrica de tamanho adequado por um eletricista qualificado. Peça para um eletricista verificar a fonte de alimentação, incluindo o disjuntor, a fiação e os fusíveis da casa.
Os queimadores superiores não acendem ou não queimam uniformemente	O plugue no fogão não está completamente inserido na tomada elétrica. Os furos do queimador na lateral do queimador podem estar obstruídos.	Certifique-se de que a unidade esteja conectada corretamente à fonte de alimentação. Remova os cabecotes do queimador e limpe-os. Verifique se há alimentos queimados ou gordura na área do eletrodo.
Chamas do queimador muito grandes e amarelas.	As portas do painel do queimador estão obstruídas. As portas do queimador ou as tampas do queimador não estão posicionadas corretamente. O cooktop está sendo operado com o tipo errado de gás. O regulador não está instalado, está com defeito ou está ajustado para o tipo errado de gás.	Limpe as portas do anel do engaste do queimador com um clipe de papel, agulha ou arame esticado. Remova e reinstale cuidadosamente o engaste e as tampas do queimador. Certifique-se de que o tipo de fogão corresponde ao suprimento de gás natural. Verifique a instalação, substitua o regulador ou ajuste o regulador para gás adequado
Faíscas, mas sem ignição de chama.	A válvula de corte de gás está na posição 'OFF'.	Gire a válvula de corte para a posição 'ON'
Os ignitores faíscam continuamente após a ignição da chama.	A polaridade da fonte de alimentação está invertida. Os ignitores estão molhados ou sujos.	Corrija a polaridade. Seque ou limpe os ignitores.
A chama do queimador apaga-se em configuração baixa.	Baixa pressão de suprimento de gás. Os furos de entrada de ar ao redor dos botões estão obstruídos.	Entre em contato com a empresa de gás. Remova a obstrução.
O forno não aquece	As configurações do forno não estão corrigidas	Siga a seleção do modo e as configurações do relógio conforme especificado na seção Operação do Forno do manual.
Alimentos cozidos demais ou mal cozidos	Tempo ou temperatura de cozimento incorretos	Ajuste o tempo, a temperatura ou a posição do rack.
Som de estalo ou estalo.	Este é o som do aquecimento e resfriamento do metal.	Isso é normal.



